

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Ogólna charakterystyka zamówienia:

**Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im. Bohaterów Westerplatte w Chobieni**

2. Wykonawca będzie dostarczał produkty mleczarskie, jaja, pieczywo, produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, ryby mrożone, produkty głęboko mrożone, owoce, warzywa i podobne produkty oraz różne produkty spożywcze - pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

3. Wszystkie artykuły suche (nasiona i owoce suszone) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Nasiona powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

4. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.

5. Warzywa i owoce powinny być:

- a) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
- b) Barwa: Typowa dla odmiany;
- c) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- d) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- e) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne

są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

7. Produkty mięsne, mięso i produkty mięsne powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie mrożone, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

8. Wykonawca będzie dostarczał produkty mleczarskie, jaja, pieczywo, produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, ryby mrożone, produkty głęboko mrożone, owoce, warzywa i podobne produkty oraz różne produkty spożywcze do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

9. Artykuły spożywcze będą zamawiane przez przedstawiciela szkoły telefonicznie lub e –mailem. Dostawa musi nastąpić nie później niż w ciągu 24 godzin od momentu odebrania informacji dotyczącej zamówienia. Wykonawca dostarczy zamówione artykuły do siedziby zamawiającego w godzinach 7:00 do 14:00 przekazując je osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowo – jakościowej.

10. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, stwierdzając spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.

11. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.

12. Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca.

13. Zamawiający zastrzega, że ilość poszczególnych pozycji podanych w formularzu cenowym są ilościami planowanymi jakie zamierza nabyć, a ich rzeczywista wielkość może być mniejsza lub większa i zostanie określona sukcesywnie w okresie trwania umowy. Warunek ten jest podyktowany faktycznymi potrzebami Zamawiającego, uzależnionymi od ilości dzieci, uczniów i pracowników Zamawiającego korzystających ze stołówek.

14. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

15. Zakres przedmiotowy:

**CZĘŚĆ 1****PRODUKTY MLECZARSKIE**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto w PLN	Wartość brutto w PLN
1.	Drożdże świeże 100g	szt	80		
2.	Jogurt naturalny kubek 400g	szt	2 000		
3.	Kefir kubek 400 g	szt	40		
4.	Masło 82% tłuszczu zwierzęcego 200 g	szt	1 500		
5.	Mleko w kartonie 2% tłuszczu UHT	l	4 000		
6.	Ser żółty typu gouda	kg	85		
7.	Ser feta półtłusty 270 g	szt	30		
8.	Ser mozzarella blok	kg	45		
9.	Ser mascarpone 250 g	szt	50		
10.	Śmietana 18% 400g kwaśna	szt	350		
11.	Śmietana 18% słodka UHT 500 ml	szt	450		
12.	Twaróg półtłusty	kg	400		
13.	Ser topiony w bloczku 100 g	szt	500		
<b>OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO</b>					

**CZĘŚĆ 2**  
**JAJA**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto w PLN	Wartość brutto w PLN
1.	Jaja klasy M	szt	3 500		
OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO					

**CZĘŚĆ 3**  
**PIECZYWO**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto w PLN	Wartość brutto w PLN
1.	Chleb pszenno-żytni krojony 550g	szt	1500		
2.	Chleb pełnoziarnisty krojony 400g	szt	300		
3.	Chleb szefa krojony 550g	szt	300		
4.	Chleb wiejski krojony 550g	szt	300		
5.	Bułka poznańska mała	szt	360		
6.	Bułka razowa IG	szt	30		
7.	Bułka słodka	szt	120		
OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO					

**CZĘŚĆ 4**  
**PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto w PLN	Wartość brutto w PLN
1.	Filet z indyka surowy	kg	27		
2.	Filet z kurczaka surowy	kg	320		
3.	Karkówka wieprzowa b/k surowa	kg	300		
4.	Tuszka z kurczaka surowa	kg	460		
5.	Tuszka z kury surowa	kg	20		
6.	Tuszka z kaczki surowa	kg	10		
7.	Łopatką b/k surowa	kg	450		
8.	Schab b/k surowy	kg	150		
9.	Szynka wieprzowa b/k surowa	kg	120		
10.	Udło z kurczaka surowe	kg	210		
11.	Udło z kurczaka wędzone	kg	10		
12.	Wołowina rosołowa surowa	kg	20		
13.	Żeberka wieprzowe surowe	kg	220		
14.	Żeberka wołowe surowe	kg	10		
15.	Kiełbasa biała parzona(zawartość mięsa min. 70 % /100g)	kg	60		
16.	Kiełbasa swojska (zawartość mięsa min. 70 % / 100g)	kg	10		
17.	Kiełbasa Śląska ( zawartość mięsa min.70%/100g)	kg	240		
18.	Kurczak gotowany(zawartość mięsa min. 70 % /100g)	kg	20		
19.	Pasztet drobiowy (zawartość mięsa min.90% / 100g)	kg	50		
20.	Parówki z szynki (zawartość mięsa min. 90 % /100g)	kg	50		

21.	Parówki drobiowe (zawartość mięsa min 90%/100g)	kg	50		
22.	Pierś z indyka gotowana (zawartość mięsa min. 70 % /100g)	kg	20		
23.	Pierś z kurczaka gotowana (zawartość mięsa min. 70% / 100g)	kg	20		
24.	Polędwica sopocka (zawartość mięsa min. 70% / 100g)	kg	50		
25.	Szynka wieprzowa gotowana (zawartość mięsa min. 70 % /100g)	kg	30		
26.	Szynka drobiowa konserwowa (zawartość mięsa min.70%/100g)	kg	50		
27.	Szynka wieprzowa konserwowa (zawartość mięsa min.70%/100g)	kg	30		
28.	Mielonka tyrolska (zawartość mięsa min.60%/100g)	kg	40		
29.	Kiełbaski mini (zawartość mięsa min. 80%/100g)	kg	15		
<b>OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO</b>					

**CZĘŚĆ 5**  
**RYBY MROŻONE, PRODUKTY GŁĘBOKO MROŻONE**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa artykułu</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Przewidywana ilość</b>	<b>Cena jednostkowa brutto w PLN</b>	<b>Wartość brutto w PLN</b>
1.	Brokuł mrożony	kg	90		
2.	Fasola szparagowa zielona mrożona	kg	30		
3.	Fasola szparagowa żółta mrożona	kg	100		
4.	Groszek zielony mrożony	kg	75		
5.	Jagoda mrożona	kg	40		
6.	Kalafior mrożony	kg	120		
7.	Malina mrożona	kg	50		
8.	Marchew z groszkiem mrożona	kg	60		
9.	Marchew kostka mrożona	kg	70		
10.	Mieszanka owocowa mrożona	kg	600		
11.	Mieszanka warzywna 7-skład. mrożona	kg	130		
12.	Porzeczka czarna mrożona	kg	20		
13.	Rabarbar mrożony	kg	20		
14.	Szpinak mielony mrożony	kg	150		
15.	Śliwka b/pestki mrożona	kg	20		
16.	Truskawka mrożona	kg	400		
17.	Wiśnia b/pestki mrożona	kg	20		
18.	Włoszczyzna paski mrożona	kg	150		
19.	Pierogi ruskie mrożone	kg	500		
20.	Pyzy drożdżowe mrożone	kg	1 000		
21.	Pyzy z mięsem mrożone	kg	400		
22.	Filet z dorsza shp mrożony	kg	100		
23.	Filet z miruny shp mrożony	kg	350		
24.	Paluszki rybne z fileta	kg	250		
25.	Frytki podsmażane	kg	300		
26.	Kopytka	kg	290		
27.	Pierogi leniwe	kg	290		



	<b>OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO</b>	
--	------------------------------	--

**CZĘŚĆ 6**  
**OWOCE, WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa artykułu</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Przewidywana ilość</b>	<b>Cena jednostkowa brutto w PLN</b>	<b>Wartość brutto w PLN</b>
1.	Ananas	szt.	10		
2.	Arbuz	kg	120		
3.	Banany	kg	600		
4.	Brokuł	Szt.	20		
5.	Brzoskwinia	kg	60		
6.	Cytryna	kg	20		
7.	Gruszka	kg	1300		
8.	Jabłka	kg	2300		
9.	Nektaryna	kg	60		
10.	Mandarynki	kg	600		
11.	Pomarańcza	kg	100		
12.	Śliwki	kg	120		
13.	Cebula	kg	500		
14.	Czosnek	szt.	300		
15.	Cukinia	kg	40		
16.	Dynia	kg	40		
17.	Kalafior	szt.	40		
18.	Kapusta czerwona	kg	100		
19.	Kapusta biała	kg	200		
20.	Kapusta biała młoda	szt.	150		
21.	Kapusta pekińska	kg	250		
22.	Kapusta kiszona	kg	340		
23.	Koper	pęczek	90		
24.	Marchew	kg	1000		
25.	Ogórek zielony	kg	150		
26.	Ogórek kiszony	kg	160		
27.	Papryka czerwona	kg	80		
28.	Pieczarki	kg	70		

29.	Pietruszka natka	pęczek	120		
30.	Pietruszka korzeń	kg	100		
31.	Pomidor	kg	120		
32.	Por	kg	200		
33.	Rzodkiewka	pęczek	80		
34.	Seler	kg	300		
35.	Salata masłowa	szt.	30		
36.	Salata lodowa	szt.	100		
37.	Szczypior	pęczek	160		
38.	Ziemniaki	kg	3500,75		
39.	Ziemniaki młode	kg	400		
40.	Kalarepa	kg	40		
41.	Rzepa czarna	kg	60		
42.	Awokado	szt.	30		
<b>OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO</b>					

**CZĘŚĆ 7**  
**RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa artykułu</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Przewidywana ilość</b>	<b>Cena jednostkowa brutto w PLN</b>	<b>Wartość brutto w PLN</b>
1.	Dżem niskosłodzony owocowy 280g	szt	60		
2.	Filet z makreli w sosie pomidorowym 170g(zawartość mięsa ryb min.60%/100g produktu)	szt	35		
3.	Filet z makreli w oleju 170g (zawartość mięsa ryb min.60%/100g produktu)	szt	50		
4.	Koncentrat pomidorowy 30% 900g	szt	130		
5.	Miód naturalny	l	10		
6.	Olej roślinny z pierwszego tłoczenia rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%	l	240		
7.	Ogórki konserwowe 900ml	szt	60		
8.	Kapusta czerwona z jabłkiem 690g	szt	30		
9.	Chrzan tarty słoik 170g	szt	25		
10.	Żurek w butelce szklanej ( naturalny, bez konserwantów) 500ml	szt	100		
11.	Cukier waniliowy 32g	szt	25		
12.	Cynamon 15g	szt	10		
13.	Gałka muskatołowa mielona 10g	szt	20		
14.	Ketchup łagodny 480g (180g pomidorów na 100g ketchupu)	szt	30		
15.	Koperek suszony 500g	szt	5		
16.	Lubczyk suszony 500g	szt	8		
17.	Liść laurowy 500g	szt	5		
18.	Majeranek 500g	szt	8		
19.	Oregano 100g	szt	6		
20.	Kurkuma 20g	szt	30		
21.	Musztarda 175g	szt	40		
22.	Majonez dekoracyjny 700g	szt	60		
23.	Papryka słodka mielona 1kg	szt	10		

24.	Pieprz czarny mielony 1000g	szt	7		
25.	Pietruszka suszona 500g	szt	7		
26.	Ziele angielskie 500g	szt	7		
27.	Fasola Jaś 1kg	szt	50		
28.	Bazylia 500g	szt	3		
29.	Ciecierzycy 500g	szt	10		
30.	Groch połówki łuskany 500g	szt	100		
31.	Bułka tarta 450g	szt	170		
32.	Cukier biały	kg	200		
33.	Herbata ekspresowa 100 torebek	szt	20		
34.	Herbata miętowa 25 torebek	szt	5		
35.	Kakao naturalne ciemne 150g	szt	30		
36.	Kasza gryczana prażona 1kg	szt	50		
37.	Kasza jaglana 1kg	szt	20		
38.	Kasza jęczmienna wiejska 1kg	szt	120		
39.	Kasza manna 1kg	szt	45		
40.	Kawa typu inka 150g	szt	30		
41.	Kawa zbożowa 500g	szt	30		
42.	Kukurydza kons. Słodka złocista 425ml	szt	30		
43.	Mąka kukurydziana 1kg	szt	15		
44.	Mąka pszenna tortowa typ 500 1kg	kg	100		
45.	Mąka ziemniaczana 500g	szt	15		
46.	Mąka żytnia	kg	5		
47.	Makaron nitka pięciojajeczny 250g	szt	200		
48.	Makaron muszelka drobna,100% mąka pszenna durum 500g	szt	60		
49.	Makaron spaghetti, 100% mąka pszenna durum 500g	szt	290		
50.	Makaron orkiszowy świderki 400g	szt	5		
51.	Makaron świderki,100% mąka pszenna durum 500g	szt	600		
52.	Makaron zacierka 250g	szt	80		
53.	Musli owocowe 250g	szt	40		
54.	Otręby owsiane 150g	szt	10		
55.	Płatki kukurydziane bez glutenu 250g	szt	140		

56.	Płatki owsiane 500g	szt	70		
57.	Płatki jęczmienne 500g	szt	70		
58.	Płatki jaglane 500g	szt	60		
59.	Płatki ryżowe 250g	szt	75		
60.	Ryż biały długoziarnisty 1kg	szt	300		
61.	Soczewica 500g	szt	30		
62.	Sól spożywcza jodowana	szt	150		
63.	Salatka z buraczków czerwonych 880g	szt	300		
64.	Szczaw słoik 280g	szt	40		
65.	Ocet jabłkowy 100% naturalny 6% kwasowości, fermentacyjny 500ml	szt	15		
66.	Rodzynki 100g	szt	30		
67.	Czosnek granulowany 1 kg	szt	15		
68.	Woda niegazowana butelka 500 ml	l	150		
69.	Makaron kolanka mąka pszenna durum 500g	szt	100		
70.	Makaron pene mąka pszenna durum 500g	szt	60		
71.	Ocet spirytusowy 100% w szklanej butelce 500ml	l	10		
72.	Tuńczyk kawałki w sosie własnym 185g	szt	15		
73.	74.Pomidory suszone na słońcu w oleju 280g	szt	15		
74.	Ananas w syropie w puszcze 565g	szt	30		
75.	Oliwa z oliwek pierwszego tłoczenia 0,5l(szklana butelka)	l	15		
76.	Passata 700g (zawartość pomidorów min 90%/100)	szt	45		
77.	Galaretka owocowa	szt	200		
78.	Żelatyna 50g na 2,5l płynu	szt	100		
<b>OGÓŁEM WARTOŚĆ BRUTTO</b>					